

ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

Васюк Наталія Олегівна*, доктор наук з державного управління, доцент,
професор кафедри національної економіки та публічного управління
Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана
Савченко Наталія Володимирівна**, доктор наук з державного управління,
старший науковий співробітник, державний експерт експертної групи
з питань класифікації функцій і посад державної служби Генерального департаменту
з питань політики оплати праці та функціонального розвитку державної служби
Національне агентство України з питань державної служби

*ORCID 0000-0002-8493-6644

**ORCID 0000-0002-4585-1787



© Васюк Н.О., 2025

© Савченко Н.В., 2025

Стаття отримана: 12.11.2025

Стаття прийнята: 03.12.2025

Стаття опублікована: 26.12.2025

Вступ. Як свідчать дослідження у країнах Європи й США систему НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point) почали застосовувати декілька десятиліть тому [1]. На сьогодні ця система діє майже в усьому світі, зокрема її принципи схвалили такі міжнародні організації як ООН, Європейський Союз, а також в таких країнах як Канада, Австралія, Нова Зеландія, Японія та інші [2]. Система НАССР – це міжнародні норми зниження ризику небезпечності харчових продуктів. Тобто, забезпечення належного контролю якості харчових продуктів на підприємстві, що передбачає розроблення та реєстрацію технічної документації для найважливіших (критичних) процесів у ресторані. В Україні з 20 вересня 2019 року розпочався останній етап інтеграції цієї системи з метою забезпечення ефективного управління якістю та зберігання харчових продуктів [1].

Згідно із законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22 липня 2014 року № 1602-VII було внесено зміни до чинного законодавства щодо запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) [3], що свідчить про адаптацію стандартів НАССР в Україні, яка потребує інтеграції зарубіжного досвіду з національними нормативами та законодавством [4].

Огляд останніх джерел досліджень і публікацій. Актуальні питання державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу та питання запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) в Україні стали предметом наукових досліджень таких науковців як О. В. Бортнічук, А. В. Ковтун, Л. Ю. Матвійчук, В. А. Русавська, Л. М. Чепурда, Г. М. Чепурда, В. М. Черватюк, В. Г. Шуліка та інших, які звертали увагу на особливості впровадження системи НАССР у ресторанному бізнесі в контексті регуляторних вимог та нормативно-правового регулювання; як інструмент підвищення безпечності харчування у закладах ресторанного господарства, а також з позиції вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному бізнесі України.

Мета дослідження. Дослідити актуальні питання запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) в Україні як важливого напрямку державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.

Основний матеріал і результати. Національний консультативний комітет з мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів (NACMCF) –консультативний комітет, заснований при Міністерстві сільського господарства США (USDA), який надає рекомендації Міністру сільського господарства та Міністру охорони здоров'я та соціальним службам щодо мікробіологічної безпеки харчових продуктів, у 1997 році прийняв принципи HACCP та інструкції із застосування. Цю систему розроблено для використання в усіх секторах харчової промисловості, а саме від вирощування, збору врожаю, переробки, виробництва, розповсюдження та мерчандайзингу до підготовки їжі до споживання [5].

Запровадження системи HACCP є важливим елементом сучасної системи санітарно-епідемічного забезпечення. Слід зазначити, що санітарно-гігієнічні заходи і процедури, передбачені системою HACCP, засновані на аналізі ризику й перевірці критичних контрольних точок, відповідно до Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС 852/2004 від 29 квітня 2004 року [6].

Так, в чинному законодавстві система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) визначається як система, що ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів [7]. При цьому, здійснення державного контролю за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, входить до повноважень компетентного органу – Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів [8].

Слід зазначити, що компетентний орган має право надавати уповноваженим особам (такі особи повинні мати відповідні компетентності та мати належний рівень освіти, підвищення кваліфікації тощо) повноваження стосовно здійснення окремих заходів державного контролю [9].

При цьому, Перелік питань щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи HACCP затверджено Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 8 серпня 2019 року № 446, який визначає такі основні блоки питань щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства, а саме: блок I. Програми-передумови системи HACCP; блок II. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи HACCP; блок III. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи HACCP [10].

Таким чином, норма про запровадження принципів HACCP стає обов'язковою для закладів громадського харчування, які здійснюють діяльність з харчовими продуктами, склад котрих містить неперероблені інгредієнти тваринного походження [11].

На першому етапі впровадження системи HACCP необхідно розробити попередні базові санітарні програм з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог, які включають заходи щодо дотримання особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур з дезінфекції та інші процедури. Другий етап направлений на ідентифікацію та аналіз небезпек, з вибором методів контролю та управління критичними точками [12]. При цьому, критичні контрольні точки (ККТ) – це основні етапи, на котрих є ризики, які безпосередньо впливають на безпеку та якість харчових продуктів. Зокрема, на етапі зберігання харчових продуктів є ККТ температурних режимів [13].

Впровадження системи HACCP полягає в тому, що необхідно ідентифікувати можливі небезпечні фактори; встановити те, що де і як вони можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийнятного рівня; розробити відповідні заходи навчання персоналу; впровадити заходи на практиці та щодо документування процедур [14].

Для успішного запровадження системи HACCP в закладах ресторанного бізнесу, важливо також дотримуватися правил зберігання харчових продуктів, що є основним інструментом для запобігання перехресному забрудненню та забезпечення безпечності та якості харчових продуктів [15].

Слід відмітити, що система управління якістю є важливою складовою концепції ефективного функціонування підприємств, зокрема громадського харчування, та визначає їх підсистеми управління, розкриває імплементацію організаційно-економічних та технічних заходів, спрямовані на отримання високої якості продукції та послуг, зокрема ресторанного бізнесу [16].

Система HACCP поєднується із міжнародними стандартами ISO 22000 та ISO 9001, що дозволяє закладам громадського харчування досягати комплексного управління якістю та безпекою харчових продуктів, оптимізувати процеси, зменшувати виробничі витрати та розширювати можливості виходу на міжнародні ринки [15].

Слід відмітити і недоліки, зокрема витрати підприємства на впровадження системи HACCP: запровадження програм-передумов передбачає витрати на запуск, нове устаткування, ремонт, реконструкцію

чи побудову нових приміщень; розроблення та імплементація плану HACCP, що передбачає витрати на розробку самого документу (плану HACCP), а також на навчання персоналу та оцінку плану HACCP; належне функціонування системи HACCP передбачає витрати на облік та верифікацію плану HACCP та коригувальні дії [17].

Слід погодитись із авторами, що запровадження принципів HACCP у закладах ресторанного бізнесу має ряд переваг і забезпечує не лише відповідність нормативним вимогам, а й сприяє зниженню ризиків виникнення інфекційних захворювань, спалахів харчових отруєнь, а також підвищенню рівня довіри споживачів, покращенню іміджу закладу громадського харчування та його конкурентоспроможності на ринку послуг ресторанного бізнесу [18].

Також, при запровадженні системи HACCP існують і проблеми, з якими може стикнутися будь-який заклад громадського харчування, які призводять до формального функціонування цієї системи, що вимагає здійснення заходів щодо посилення підтримки з боку держави через застосування системи пільг і компенсацій при запровадженні HACCP [19].

Висновки. Встановлено, що система HACCP сформувалася як універсальний міжнародний інструмент щодо забезпечення належного контролю якості харчових продуктів на підприємствах ресторанного бізнесу. Досвід зарубіжних країн засвідчує, що ефективність функціонування HACCP забезпечується не тільки технічною складовою, а й підтримкою з боку держав в нормативно-правовому та інституційному аспектах.

Аналіз нормативно-правового забезпечення у досліджуваній сфері свідчить про адаптацію стандартів HACCP в Україні, яка потребує інтеграції зарубіжного досвіду з національними нормативами та чинним законодавством.

В Україні сформовано систему державного контролю та нагляду за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, що входить до повноважень Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів.

Визначено, що запровадження принципів HACCP у закладах ресторанного бізнесу має ряд переваг та недоліків, що залежать від організаційно-економічних та фінансових можливостей закладів ресторанного бізнесу, що зумовлює посилення та підтримки з боку держави, зокрема через економічні стимули, підготовку кадрів для ресторанного бізнесу тощо.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Силівейстр В. Що таке HACCP – впровадження системи HACCP для ресторанів. *Poster*. 2020. URL: <https://joinposter.com/ua/post/haccp-ukraine>
2. Русавська В. А., Таран М. Д. Упровадження системи управління безпечністю харчової продукції на засадах принципів HACCP як ефективного методу завоювання конкурентних позицій на ринку товарів та послуг для закладів ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля*. 2021. №31. С. 47–54. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/1012/959>
3. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: закон України від 22 липня 2014 року № 1602-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text>
4. Мітал О. Особливості впровадження системи HACCP у ресторанному бізнесі: регуляторні вимоги та практичні аспекти. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. № (3 (17)). С. 114–121. URL: <https://journals.chdu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/206>
5. HACCP Principles & Application Guidelines. *Food and Drug Administration*. 1997. URL: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#princ>
6. Русавська В. А. Системи HACCP в закладах ресторанного бізнесу України: нормативно-правове регулювання. Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6–7 квітня 2023 р.). Київ: КНУКІМ, 2023. 478 с. С. 65–67. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska6.htm
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
8. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: закон України 18 травня 2017 року № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041>
9. Безрученков Ю. В. Системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1>
10. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 8 серпня 2019 року № 446. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#Text>

11. Щодо запровадження HACCP у закладах громадського харчування: офіційний сайт Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/diyalnist/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/bezpechnist-ta-iakist-kharchovykh-produktiv/sistema-haccp>
12. Шуліка В. Г., Ковтун А. В., Бортнічук О. В. Впровадження системи управління безпечності HACCP у закладах ресторанного господарства. *Scientific World Journal*. 2023. Issue 19. Pp. 127–132. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/28e6fd89-ab2d-48cb-ba9e-88904e959558>
13. Система HACCP – міжнародні правила харчової безпеки у закладах ресторанного бізнесу. URL: <https://dinox.com.ua/uk/sistema-nassr-mezhdunarodnye-pravila-pishchevoi-bezopasnosti-v-zavedeniiah-restorannogo-biznesa>
14. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP): Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 1 жовтня 2012 року № 590. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12.%20-%20%D0%BF.%201.1#Text>
15. Громик О. М., Ярошевич Т. С., Подоляк В. М. Впровадження системи HACCP як інструмент підвищення безпечності харчування у закладах ресторанного господарства. *Комунальне господарство міст. Серія: «Економічні науки»*. 2025. № 7(195). С. 34–39. URL: <https://khges.kname.edu.ua/index.php/khges/uk/article/view/6531/6442>
16. Русавська В. А., Чеботаєва Т. С. Застосування принципів системи HACCP для вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному бізнесі України. *Підприємництво і торгівля*. 2021. № 28. С. 78–83. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska4.htm
17. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Малец В. Д. Аналіз економічної ефективності впровадження системи HACCP, на прикладі підприємства “CHICKEN HUT”, як одного з елементів євроінтеграції. *Причорноморські економічні студії. Економіка та управління підприємствами*. 2023. Випуск 82. С. 45–48. URL: https://bses.in.ua/journals/2023/82_2023/9.pdf
18. Новікова Н. В., Горач О. О., Дзюндзя О. В., Бартків Л. Г. Реалізація принципів HACCP у закладах харчування. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. № 2(4). С. 125–131. URL: <https://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/11511?show=full>
19. Сегеда І. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів в закладах ресторанного господарства. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*. 2025. № 348(6). С. 352–357. URL: <https://heralds.khmnu.edu.ua/index.php/heralds/article/view/2575>

REFERENCES:

1. Syliveistr V. (2020). Shcho take HACCP – vprovadzhennia systemy HACCP dlia restoraniv [What is HACCP: Implementation of the HACCP system for restaurants]. *Poster*. Available at: <https://joinposter.com.ua/post/haccp-ukraine>
2. Rusavska V. A. & Taran M. D. (2021). Uprovadzhennia systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovoi produkt-sii na zasadakh pryntsyviv HACCP yak efektyvnoho metodu zavoiuvannia konkurentnykh pozytsii na rynku tovariv ta posluh dlia zakladiv restoranoho biznesu [Implementation of a food safety management system based on HACCP principles as an effective method of gaining competitive positions in the market of goods and services for restaurant businesses]. *Entrepreneurship and Trade*, no. (31), pp. 47–54. Available at: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/1012/959>
3. Verkhovna Rada of Ukraine. (2014). On amendments to certain legislative acts of Ukraine concerning food products (Law No. 1602-VII, July 22, 2014). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>
4. Mital O. (2025). Osoblyvosti vprovadzhennia systemy HACCP u restoranomu biznesi: rehuliatorni vymohy ta praktychni aspekty [Features of HACCP system implementation in the restaurant business: Regulatory requirements and practical aspects]. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, no. 3(17), pp. 114–121. Available at: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/206>
5. Food and Drug Administration. (1997). HACCP principles and application guidelines. Available at: <https://fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-haccp-principles-application-guidelines>
6. Rusavska V. A. (2023). Systemy HACCP v zakladakh restoranoho biznesu Ukrainy: normatyvno-pravove rehuliuвання [HACCP systems in restaurant establishments of Ukraine: Regulatory and legal regulation]. In *Hospitality, service, tourism: experience, problems, innovations* (pp. 65–67). Kyiv: Kyiv National University of Culture and Arts. Available at: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska6.htm
7. Verkhovna Rada of Ukraine. (1997). On basic principles and requirements for food safety and quality (Law No. 771/97-VR, December 23, 1997). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
8. Verkhovna Rada of Ukraine. (2017). On state control over compliance with legislation on food, feed, animal by-products, animal health and welfare (Law No. 2042-VIII, May 18, 2017). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>
9. Bezruchenkov Yu. V. (Ed.). (2021). Systemy HACCP u zakladakh hotelno-restoranoho hospodarstva [HACCP systems in hotel and restaurant establishments]. Kyiv: FOP Mirosnychenko A. V. Available at: <https://dspace.luguniv.edu.ua/handle/123456789/8002>
10. Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine. (2019). On approval of the form of the act compiled based on the results of state control in the form of audit of permanent HACCP-based procedures (Order No. 446, August 8, 2019). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19>

11. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection. (n.d.). Shchodo zaprovadzhennia HACCP u zakladakh hromadskoho kharchuvannia [On the implementation of HACCP in public catering establishments]. Available at: <https://dpss.gov.ua>
12. Shulika V. H., Kovtun A. V. & Bortnichuk O. V. (2023). Vprovadzhennia systemy upravlinnia bezpechnosti HACCP u zakladakh restorannoho hospodarstva [Implementation of the HACCP food safety management system in restaurant establishments]. *Scientific World Journal*, no. (19), pp. 127–132. Available at: <https://dspace.nuft.edu.ua>
13. Dinok. (n.d.). Systema HACCP – mizhnarodni pravyla kharchovoi bezpeky u zakladakh restorannoho biznesu [HACCP system – international food safety rules in restaurant businesses]. Available at: <https://dinok.com.ua>
14. Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine. (2012). On approval of requirements for the development, implementation and application of permanent HACCP-based procedures (Order No. 590, October 1, 2012). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>
15. Hromyk O. M., Yaroshevych T. S. & Podoliak V. M. (2025). Vprovadzhennia systemy HACCP yak instrument pidvyshchennia bezpechnosti kharchuvannia u zakladakh restorannoho hospodarstva [Implementation of HACCP as a tool for improving food safety in restaurant establishments]. *Municipal Economy of Cities. Economic Sciences Series*, no. 7(195), pp. 34–39.
16. Rusavska V. A. & Chebotayeva T. S. (2021). Zastosuvannia pryntsyipiv systemy HACCP dlia vdoskonalennia systemy upravlinnia yakistiu produktiv ta posluh u restorannomu biznesi Ukrainy [Application of HACCP principles to improve quality management systems of products and services in the Ukrainian restaurant business]. *Entrepreneurship and Trade*, no. (28), pp. 78–83. Available at: <https://tourlib.net>
17. Korsak R. V., Hushtan T. V. & Malets V. D. (2023). Analysis of economic efficiency of HACCP implementation using the example of “CHICKEN HUT” as an element of European integration. *Black Sea Economic Studies*, no. (82), pp. 45–48. Available at: <https://bses.in.ua>
18. Novikova N. V., Horach O. O., Dziundzia O. V. & Bartkiv L. H. (2025). Implementation of HACCP principles in food establishments. *Taurian Scientific Bulletin. Technical Sciences*, no. 2(4), pp. 125–131. Available at: <https://dspace.ksaeu.kherson.ua>
19. Sehedu I. V. (2025). Implementation of food safety management systems in restaurant establishments. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*, no. 348(6), pp. 352–357. Available at: <https://herald.khmnu.edu.ua>

УДК 351.82:338.48:641.5(477)

JEL L51, L83

Васюк Наталія Олегівна, доктор наук з державного управління, доцент, професор кафедри національної економіки та публічного управління, Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана. **Савченко Наталія Володимирівна**, доктор наук з державного управління, старший науковий співробітник, державний експерт експертної групи з питань класифікації функцій і посад державної служби Генерального департаменту з питань політики оплати праці та функціонального розвитку державної служби, Національне агентство України з питань державної служби. **Державне регулювання ресторанного бізнесу в Україні: запровадження системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).**

У статті досліджено актуальні питання запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) в Україні як важливого напрямку державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Встановлено, що система НАССР сформувалася як універсальний міжнародний інструмент щодо забезпечення належного контролю якості харчових продуктів на підприємствах ресторанного бізнесу. Аналіз нормативно-правового забезпечення у досліджуваній сфері свідчить про адаптацію стандартів НАССР в Україні, яка потребує інтеграції зарубіжного досвіду з національними нормативами та чинним законодавством. В Україні сформовано систему державного контролю та нагляду за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Визначено, що запровадження принципів НАССР у закладах ресторанного бізнесу має ряд переваг та недоліків, що залежать від організаційно-економічних та фінансових можливостей закладів ресторанного бізнесу.

Ключові слова: державне регулювання, ресторанний бізнес, заклади громадського харчування, інституційний аспект, нормативно-правовий аспект, санітарно-гігієнічні норми, безпечність харчових продуктів, система НАССР, управління якістю.

UDC 351.82:338.48:641.5(477)

JEL L51, L83

Nataliia Vasiuk, Doctor of Public Administration, Associate Professor, Professor of the Department of National Economy and Public Administration, Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman. **Nataliia Savchenko**, Doctor of Public Administration, Senior Research Fellow, State Expert of the Expert Group on the Classification of Functions and Civil Service Positions of the General Department for Remuneration Policy and Functional Development of the Civil Service, National Agency of Ukraine on Civil Service. **State Regulation of the Restaurant Business in Ukraine: Implementation of the HACCP System (Hazard Analysis and Critical Control Points)**.

The article examines topical issues related to the implementation of the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system in Ukraine as an important direction of state regulation in the restaurant business sector. It is established that the HACCP system has been formed as a universal international instrument for ensuring proper quality control of food products in restaurant enterprises. The experience of foreign countries demonstrates that the effectiveness of HACCP functioning is ensured not only by its technical component, but also by state support in regulatory and institutional aspects. In 1997, the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) adopted the HACCP principles and application guidelines developed for use in all sectors of the food industry, namely from cultivation and harvesting to processing, production, distribution, merchandising, and food preparation for consumption. The analysis of the regulatory and legal framework in the studied area indicates the adaptation of HACCP standards in Ukraine, which requires the integration of international experience with national regulations and current legislation. In Ukraine, a system of state control and supervision over the implementation of permanent procedures based on HACCP principles has been established, which falls within the competence of the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection. It is determined that the implementation of HACCP principles in restaurant establishments has a number of advantages and disadvantages that depend on the organizational, economic, and financial capacities of restaurant businesses, which necessitates strengthened state support, in particular through economic incentives, professional training of personnel for the restaurant industry, and other supportive measures.

Key words: state regulation, restaurant business, public catering establishments, institutional aspect, regulatory and legal aspect, sanitary and hygienic standards, food safety, HACCP system, quality management.